



Clătite cu umplutură de căpșuni

Prepari **4 porții** în **20 minute**, plus timpul de coacere.

Adună la un loc: 3 ouă, 250ml lapte, 5 linguri apă minerală, 100g făină, 80g zahăr, 7 linguri de ulei Bonatello, 120ml vin alb sec, coaja de la ½ lămâie, 300g căpșuni, sare.

Amestecă într-un castron ouăle, laptele, apa minerală și făina. Adaugă 30g zahăr și un praf de sare. Amestecă bine ingredientele până obții un aluat omogen. Lasă-l să se odihnească 10 minute.

Încinge uleiul într-o tigaie și prăjește clătite subțiri din aluatul obținut. Păstrează-le la cald.

Încinge într-o altă tigaie 2 linguri de ulei și caramelizează restul de zahăr. Adaugă treptat coaja de lămâie și vinul alb și fierbe-le împreună până când obții un sirop. Curăță căpșunile și taie-le mărunt, adaugă-le apoi în sirop și lasă-le să se încălzească.

Întinde umplutura încă caldă pe clătite. Rulează-le și servește-le imediat.

Secretul lui Bonatello

Adaugă în sirop, odată cu vinul, 120ml lichior de portocale pentru o aromă inedită.